

グループ・団体様プラン 期間・2017年4月1日(土)～2017年9月30日(土)

鬼怒川観光ホテル 4月から9月の団体様限定

特別ご宿泊宴会プラン

各コースとも大人7名様以上でお申込みください
 ※表示料金は基本料金となります。詳しくは、適用日カレンダーをご覧ください
 ※お部屋は定員でのご利用となります。※写真の料理・器は、季節により変更となる場合がございます



8,000円

※お一人様1泊2食付
 (消費税別)の料金となります。
 ※別途入湯税150円がかかります。

- 旬の味覚 お手軽御膳**
- 食前酒 季節のリキユール
 - 前菜 甘海老佃煮・菜の花の芥子漬け
 - 煮物 味噌椎茸三色団子
 - 揚げ物 鮎波造り・湯葉笹切
 - 中皿 烏賊花造り・芽物一式
 - 煮物 日本蕎麦・葉山葵佃煮・押し
 - お造り さくら美味牛すき焼き
 - お浸ぎ 白菜・水菜・榎木・フチトマト
 - 台の物 長葱・玉葱・マロニー「生卵」
 - 揚物 花葛佃頭(銀箔掛け)
 - 煮物 蓮根はさみ揚げ・タラの芽
 - 揚物 山芋天婦羅・天汁
 - 蒸し物 ホワイソノスの茶碗蒸し
 - 食事 筍釜飯
 - 香の物 日光たまり漬
 - 留挽 野沢菜・紅はんなり漬
 - 水菓子 味噌汁
 - 甘味・オレンジ

薫風 Aコース

10,000円

※お一人様1泊2食付
 (消費税別)の料金となります。
 ※別途入湯税150円がかかります。

- 旬の味覚 満足御膳**
- 食前酒 季節のリキユール
 - 前菜 甘海老佃煮・菜の花の芥子漬け
 - 煮物 味噌椎茸三色団子
 - 揚げ物 鮎波造り・湯葉笹切
 - 中皿 フラサ波造り・烏賊花造り
 - 煮物 芽物一式
 - お浸ぎ 日本蕎麦・葉山葵佃煮・押し
 - 台の物 さくら美味牛すき焼き
 - 揚物 白菜・水菜・榎木・フチトマト
 - 煮物 長葱・玉葱・マロニー「生卵」
 - 揚げ物 花葛佃頭・銀箔掛け
 - 中皿 メカジキのカルパッチョ
 - 煮物 蓮根はさみ揚げ・タラの芽天婦羅
 - 揚げ物 山芋天婦羅・天汁
 - 蒸し物 ホワイソノスの茶碗蒸し
 - 食事 筍釜飯
 - 香の物 日光たまり漬
 - 留挽 野沢菜・紅はんなり漬
 - 水菓子 味噌汁
 - 甘味・オレンジ

恵風 Bコース

12,000円

※お一人様1泊2食付
 (消費税別)の料金となります。
 ※別途入湯税150円がかかります。

- 旬の味覚 豪華御膳**
- 食前酒 季節のリキユール
 - 前菜 甘海老佃煮・菜の花の芥子漬け
 - 煮物 味噌椎茸三色団子
 - 揚げ物 鮎波造り・湯葉笹切
 - 中皿 刺身五種盛り合わせ
 - 煮物 鮎波造り・湯葉笹切・烏賊花造り
 - お造り 甘海老・ワラサ波造り・芽物一式
 - お浸ぎ 日本蕎麦・葉山葵佃煮・押し
 - 台の物 国産和牛すき焼き
 - 揚物 白菜・水菜・榎木・フチトマト・長葱
 - 煮物 玉葱・マロニー「生卵」
 - 揚げ物 花葛佃頭・銀箔掛け
 - 中皿 メカジキのカルパッチョ
 - 蒸し物 鮎唐揚げ・蓮根はさみ揚げ
 - 食事 タラの芽・山芋天婦羅・天汁
 - 香の物 ホワイソノスの茶碗蒸し
 - 留挽 筍釜飯
 - 水菓子 日光たまり漬
 - 野沢菜・紅はんなり漬
 - 味噌汁
 - 甘味・オレンジ

光風 Cコース

◆オプションプランのご案内 (消費税別)

飲み放題 プラン

宴会時、120分飲み放題プラン3種類ご用意!

Aコース	お酒・ビール・ソフトドリンク	お1人様 2,200円
Bコース	お酒・ビール・ソフトドリンク・焼酎(麦・芋)・ウイスキー	お1人様 2,700円
Cコース	お酒・ビール・ソフトドリンク・焼酎(麦・芋)・冷酒・ワイン・ウイスキー	お1人様 3,200円

※7名様以上でお申し込みください

コンパニオンプラン

華やかなコンパニオンが宴会を盛り上げます!

	90分間	120分間
お客様5名様にコンパニオン1名付	2,500円	3,300円
お客様4名様にコンパニオン1名付	3,100円	4,100円
お客様3名様にコンパニオン1名付	4,100円	5,500円
お客様2名様にコンパニオン1名付	6,200円	8,200円

※コンパニオンは2名からの手配となります ※料金はすべてお1人様料金

二次会 プラン

90分飲み放題付のお得なプラン!

- 飲み放題
 お酒・ビール・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク
 - カラオケ・おつまみ(乾き物)付
- お1人様 **3,000円**

貸切要相談

ご宴会爆笑企画!! 大好評

その1 **ロシアン ショークリーム**
 ショークリーム10個のうち、1個はカラシ入り!
 10個セット **1,000円**

その2 **爆弾 いなり寿司**
 いなり寿司10貫のうち、1貫はワサビ入り!
 10貫セット **1,000円**

※事前にお申し込みください

◆料金適用カレンダー (消費税・入湯税別)

2017年 4月	2017年 5月	2017年 6月	2017年 7月	2017年 8月	2017年 9月
日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土
1	1 2 3 4 5 6	1 2 3	1	1 2 3 4 5	1 2
2 3 4 5 6 7 8	7 8 9 10 11 12 13	4 5 6 7 8 9 10	2 3 4 5 6 7 8	6 7 8 9 10 11 12	3 4 5 6 7 8 9
9 10 11 12 13 14 15	14 15 16 17 18 19 20	11 12 13 14 15 16 17	9 10 11 12 13 14 15	13 14 15 16 17 18 19	10 11 12 13 14 15 16
16 17 18 19 20 21 22	21 22 23 24 25 26 27	18 19 20 21 22 23 24	16 17 18 19 20 21 22	20 21 22 23 24 25 26	17 18 19 20 21 22 23
23 24 25 26 27 28 29	28 29 30 31	25 26 27 28 29 30	23 24 25 26 27 28 29	27 28 29 30 31	24 25 26 27 28 29 30

◎料理内容は秋メニューに変わります

	Aコース	Bコース	Cコース	特別コース	同窓会プラン
平日A 白	8,000円	10,000円	12,000円		12,500円
平日B 黄色	9,000円	10,000円	12,000円		14,000円
特定日D 緑色		12,000円	14,000円		16,500円
特定日G 青色			14,000円		18,500円
特定日J 桃色				20,000円	